Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia

✔

	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
	Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
	Cafétéria	Cafeteria	Cafe	Self service	Cafeteria
	Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pasteleria
	Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladeria
	Hôpital	Hospital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
	Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
➜				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
➜				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
➜				
Code	Zip code	Postleitzahl	CAP	Código postal
➜				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
➜				

✔

Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor

DYNAMIC FRANCE *S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon*

B.P. 57 - Z.I. du Puy Nardon - 85290 Mortagne-sur-Sèvre

TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73

Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : dynamic-france@wanadoo.fr

Dynamic

L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Offrez-vous les originaux !

Création Graphique Bleu Com' Cèdre - 02 41 56 08 73 - Cholet - RCS ANGERS 437 855 083 000 14

Junior Combi

- Notice d'utilisation et d'entretien
- User Guide
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Istruzioni d'uso e manutenzione
- Instrucciones de utilización y mantenimiento

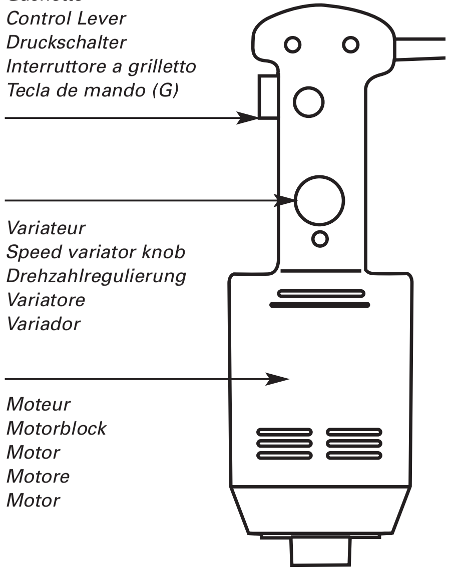


Dynamic

Gâchette
Control Lever
Druckschalter
Interruttore a grilletto
Tecla de mando (G)

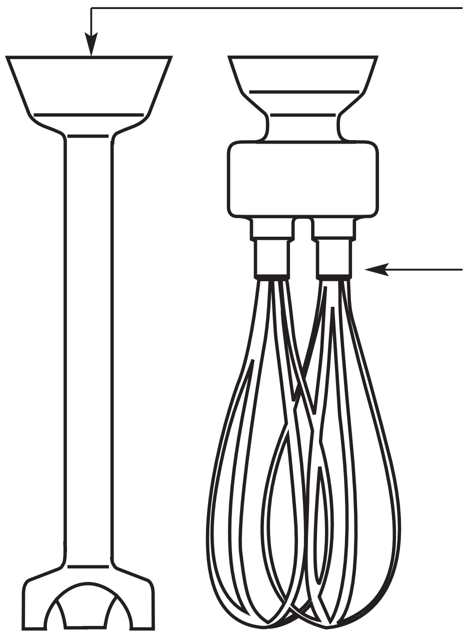
Variateur
Speed variator knob
Drehzahlregulierung
Variatore
Variador

Moteur
Motorblock
Motor
Motore
Motor



Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- *Tension / Electrical tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.*
- *Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 200 W.*
- *Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 9 000 trs / mn - 9 000 RPM*
- *Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 225 mm*
- *Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 505 mm*
- *Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 1,9 Kg*
- *Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento*
- *Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído : 60 dB*



Tube de plongée en acier inox alimentaire
Stainless Steel Mixer Tube
Mixstab, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittelverträglichem Edelstahl
Tubo di immersione, in acciaio inox alimentare
Tubo y campana en acero inox

Fouet en acier inox alimentaire
Stainless Steel whisks
Rührbesen
Frustini in acciaio inox
Varillas

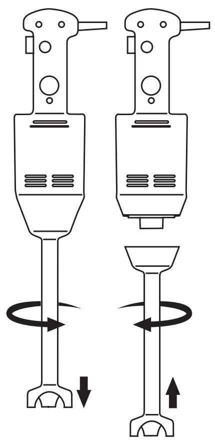
Attention / Warning / Achtung / Attenzione / Cuidado :

- *Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.*
- *Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.*
- *Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.*
- *Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.*
- *Pour les versions démontables, débrancher l'appareil pour changer d'accessoire.*

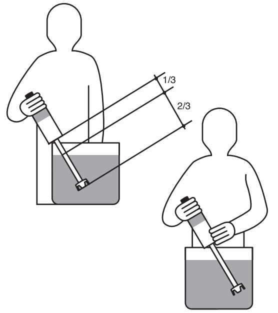
Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. Après utilisation, débrancher la pris e de l'appareil.

Montage / démontage du pied mixeur ou du fouet (prise débranchée) :

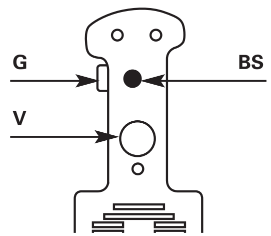
- *Montage : visser le pied ou le fouet **prise débranchée** jusqu'au serrage sans bloquer.*
- *Démontage : dévisser le pied ou le fouet, **prise débranchée**.*



Pour avoir le maximum d'efficacité, nous vous conseillons de tenir l'appareil en position oblique, tube plongé au 2/3, sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme présenté par les 2 croquis ci-dessous



- *Tenir le Mixer Junior Combi avec une main par la poignée, en mettant un doigt sur la gâchette G (sans appuyer).*
- *Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité BS.*
- *Appuyer maintenant sur la gâchette G, l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité BS.*
- *Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.*
- *Pour varier la vitesse tourner la molette du bouton variateur V.*



En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur, attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.

Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires : pour tout autre utilisation, nous consulter.

CAUTION : Be advised that the unusual odour is normal in first hor of operation.

- *Only Switch on the machine when the mixer blades are immersed.*
- *Switch Off Before withdrawal from the mixture.*
- *Switch Off and un plug the mixer before cleaning.*
- *Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning. For detachable mixers, disconnect machine when changing accessories.*

***WARNING :** never run the machine if not submersed in a liquid (this could severly Damage your unit) always unplug the machine after used.*

Mixer & whisk tool assembling and dismantling (make sure it is unpluged) :

- *Assembling : turn the mixer or whisk tool counter clockwise until well tightened without blocking it.*
- *Dismantling : make sure the Junior plus or Junior Combi is **unplugged** and turn the mixer or whisk tool clockwise.*

To operate the dynamic Junior plus or Junior Combi :

- *Plug in the machine*
- *For maximum efficiency, operate the machine at in angle in the bowl without touching either side or bottom as shown hereafter : (immerse the machine to no more than 2/3 of the length of the tube).*
- *Hold the Junior Plus or the Junior Combi by the handle with one hand. keep a finger on the (G) switch without pressing it.*
- *With the other hand press the (S) safety switch.*
- *Now, press the (G) switch to start the machine.*
- *Release the (G) switch to switch off the machine.*
- *While using the mixer you can change the mixing speed by turning the speed variator knob.*

In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock : disconnect immediately the plug of the machine.

This machine must only be used

for food. For any other use, please contact factory.

ACHTUNG :

- *Schalten Sie das Gerät erst ein wenn Sie das Messer in die Masse eingetaucht haben.*
- *Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie das Messer aus der Masse nehmen.*
- *Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.*
- *Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.*
- *Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr- oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.*

Die Modelle DYNAMIC Junior Plus und Junior Combi wurden zur Verarbeitung von Mengen von 20 bis 30 Liter konstruiert. Den Mixer Junior Plus und Junior Combi niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

- *Inbetriebnahme : Bevor Sie das Gerät einstecken, montieren Sie bitte das Werkzeug Ihrer Wahl, Mixstab oder Rührbesen wie folgt : Drehen Sie das jeweilige Werkzeug in die Aufnahme am Motorblock. Zur Demontage ziehen Sie bitte zuerst den Stecker aus der Steckdose und dre-hen Sie dann das je|veilige Werkzeug wieder heraus.*
- *Anwendung : Den Netzstecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten. Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizze).*

- *Nehmen Sie den Mixer mit einer Hand und legen Sie einen Finger auf den Schalter (G), ohne zu drücken.*
- *Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter (BS) mit der anderen Hand.*
- *Drücken Sie nun den Schalter (G) und das Gerät läuft.*
- *Sie können nun den Schalter (BS) loslassen.*
- *Wenn Sie den Schalter (G) loslassen, schaltet das Gerät ab.*
- *Nutzen Sie den Knopf (V) um die Geschwindigkeit zu regulieren.*

Sollte das Gerät in eine Masse fallen, SOFORT den Netzstecker ziehen.

Vorsicht : Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromsschlagge-fahr besteht. *Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmit-teln geeignet. Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.*

ATTENZIONE :

- *Avviare l'apparecchio solamente quando il mixer è in immersione.*
- *Spegnere l'apparecchio prima di toglierlo dal prodotto lavorato.*
- *Spegnere e scollegare la spina prima della pulizia.*
- *Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.*
- *Per i modelli somontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.*

Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic Junior Combi a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido. Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

- *Montaggio e smontaggio dell'accessorio mixer o della frusta (a spina disinserita) : Per il montaggio, avvitare l'accessorio mixer o l'accessorio frusta fino al fermo (senza bloccarlo). Per lo smontaggio, disinserire tassativamente la spina dell'apparecchio Junior Plus o Junior Combi Dynamic e svitare l'accessorio in senso contrario.*

- *Messa in marcia dell'apparecchio Junior Plus o Junior Combi Dynamic. Collegare l'apparecchio alla presa elettrica.*

Per ottenere la massima efficacia dal vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come mostrato sil disegno a lato (a circa 2/3 del tubo di immersione).

Tenere l'apparecchio Junior Plus o Junior Combi per l'impugnatura con una mano, mettendo un dito sull'interruttore (G) (senza premere). Con l'altra mano, premere sul pulsante di sicurezza (BS). Premere cont-emporaneamente sull'interruttore (G), l'apparecchio e ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza (B S). Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore (G). Regolare la velocitä, con il variatore (V).

In caso d'immersione accidentale del blocco motore, fare attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la presa di corrente dell'apparecchio.

Questo apparecchio deve essere utilizzato esciusivamente per preparazioni alimentari, per altri eventuali utiüzzi consultare la fabbrica.

CUIDADO :

- *Poner en marcha el aparato solamente una vez sumergida la cuchilla.*
- *Apagar el aparato antes de sacarlo del líquido.*
- *Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.*
- *No dejar entrar ningún líquido en el bloque motor durante el uso o limpieza del aparato.*
- *Para las versiones desmontables, desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio.*

Cuidado : No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparacíon alimenticia.

No hacer funcionar nunca el aparato vacio, fuera de la preparación alimenticia. Despues del uso, apagar el aparato.

- *Montaje / Desmontaje del pie triturador o del batidor (aparato desenchufado) : Para el montaje, girar el pie o las varillas para apretar, para el desmontaje, es obligatorio desenchufar el triturador Junior Plus o el Junior Coqabi Dynamic y proceder como para el montaje al inverso.*

- *Puesta en marcha del Junior Plus o del JuniorCombi Dynamic Enchufar el aparato. Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición inclinada sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (profundidad de inmersion aconsejada : 2/3 del tubo).*

Tener el Junior Plus o Junior Combi Dynamic de un mano (BS) por la empunadera, sin apretar en el interruptor (G). Con el otro mano, pulsar la tecia de seguridad (BS). Apretar ahora el interruptor G, el aparato funciona entonces (G) puede dejar de pulsar le tecia de seguridad (BS. (V) Para parar el aparato, dejar de pulsar el interruptor (G). Para modificar la velocidad, girar el botön del variador (V).

En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico para evitar todo riesgo de electrocución.

Este aparato ha sido únicamente concebido para preparaciones alimenticias. Consul-tarnos para otro tipo de uso.

Préparation Mixeur :

- *Il permet de broyer et mélanger directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi :*
- *Soupes de poissons, panades, brunoises, épinards, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, etc…*
- *Pour les crèches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes crues, crèmes de fruits, etc…*
- *Il peut également rendre de grands services dans certaines industries, laboratoires, parfumerie.*

Préparation Fouet :

Vous ouvez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :

- *De 2 à 50 blancs d'œufs qui seront blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et tenue incomparable.*
- *De même, vous travaillerez sans difficulté : génoises, pâte d'amande, meringue, crème au beurre, soufflé, chantilly, crèmes et sauces diverses, pâte à crêpe, fromages battus, mayonnaise…*

Entretien :

- ***NE JAMAIS*** *nettoyer l'appareil au jet d'eau.*
- ***NE JAMAIS*** *immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire fonctionner l'appareil, tube de plongée avec sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de la cloche.* ***Débrancher impérativement la prise du Mixer Junior Combi.***
- *Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.*
- *Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.*
- *Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.*

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- *Le bon état du cordon d'alimentation.*
- *L'étanchéité du tube de plongée.*
- *L'affûtage du couteau.*

Preparation Mixer tool :

Not only great soups can directly he mixed into the bowl but also :

- *Fish soups, bread soups. spinach, chopped salads & sprouts, pancake mixtures, sauces, mayonnaises, etc.*
- *Finely smashed vegetable purees, raw carrot purees, and fruit creams particulary for nurseries or special diets.*
- *It can also be of a great help in other applications such as laboratories or cosmetics industry.*

Preparation Whisk tool :

Dough, creams, light purees can easily be prepared for example :

- *2 to 50 white eggs may slowly be whisked up at reduced speed and finalized at high speed ensuring an incomparable density and uniformity.*
- *But also, sponge cake mixtures, almond pastes, soufflés, chantilly whipped cream, creams and sauces, pancake mixtures. meringues, whipped cheese, mayonnaise, etc.*

Maintenance :

- ***NEVER*** *clean this machine with a water jet spray.*
- ***NEVER*** *immerse the motor block into any liquid. The tube with the blade protector should be immersed in water and leave it run for several seconds in order to clean the inside of the blade protector.*
- *Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under the faucet.* ***It is highly recommended that you verify periodically :***
- *The condition of the power cord.*
- *For leaks in the foot assembly.*
- *Condition of the blade, make sure blades are not chipped or bent.*

Anwendungen Mixer:

Mit dem Mixer stellen Sie mühelos Gemüse-, Fisch- und Cremesuppen her. Pürees, Soßen, Cremes, Mayonaise und Einlagen für Remoulade, machen

Sie in weniger als einer Minute. Speziell für die Diät-küche können Sie Brei, fein püriertes Gemüse uvm. Produzieren. Natürlich können Sie auch Früchte für Ihre Eismassen zerkleinern. Das Gerät kann ebenfalls in verschiedenen anderen Industriezweigen angewendet werden. Parfümerien, Färbereien, Keramikbetriebe, Labore, Fleischereien, uvm. Hier bitten wir um Ihre Anfrage.

Anwendungen Mixer :
Mit dem Rührbesen produzieren Sie Cremes, Eischnee, leichte Teige, Baiser, Soßen, Massen für Aufläufe, Buttercreme, Sahne, Crepesteig, Quarkspeisen, Mayonaise.

Wartung / Reinigung :
- *Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.*
- *Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen.* ***Ziehen Sie nun den Netzstecker !***
- *Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.*

Unterhalt :
***Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln** :*
- *Kabel*
- *Dichtung am Mixarm*
- *Messer*

Preparazioni con l'accessorion Mixer :
- *Ottimi risultati nel settore della gelateria dove l'apparecchio può essere utilizzato per triturare e sminuzzare la frutta nno ad ottenere in brevissimo tempo una crema omogenea. Inoltre permette di miscelare qualsiasi tipo di prodotto con gli aromi e le basi per il gelato, sciogliendo ed emulsionando contemporaneamente gli zuccheri ed i grassi.*
- *Permette di triturare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestroni, ma anche: zuppe di pesce, pancotto, verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crepes, salse, maionese, ecc.*
- *Per l'infanzia e le diete: pure di verdure finemente polverizzate, pappe, pure di carote crude, creme di frutta, ecc.*
- *Può ugualmente rendere grandi servizi in certe Industrie: profumerie, fonderie, tintorie, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.*

Preparazioni con l'accessorion Frusta :
- *Potete preparare senza aicuna difficoltà i pates, le creme, gli spumoni e in particolar modo :*
- *Da 2 a 50 bianchi d'uovo montati a neve la cui lavorazione sarä effettuata dapprima a bassa velocitä e terminata a grande velocitä per assicurare una densità ed una tenuta incomparabile.*
- *Ugualmente potete preparare con facilità : pandispagna, pasta di mandorle, pastella per crepes, meringhe, creme al burro, souffle, crema chantilly, salse, creme di formaggio, maionese.*

Manutenzione e Pulizia :
- ***NON PULIRE MAI** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.*
- ***NON PULIRE MAI** il blocco motore nel liquido. Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi.* ***Staccare la spina dalla presa di corrente.*** *In seguito pulire l'esterno della campana e il tubo sotto il rubinetto. Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.*

Manutenzione :
***E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue** :*
- *Il buono stato del cavo di alimentazione.*
- *La tenuta del tubo di immersione.*
- *L'affilatura del coltello.*

Preparación con Triturador :
Permite pulverizar y realizar directamente en la olla excelentes cremas y sopas asi como :
- *Sopa de pescado, sopa de pan, espinacas, ensalada o con triturador, base para buñuelos, salsas, mayonesas etc...*
- *Para guarderías y cocida de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, pure de zanahorias crudas, papillas de frutas etc...*
- *Puede tambien ser ütil en muchos sectores industriales como en laboratorios, perfumería.*

Preparación con Batidor :
Se puede preparar fácilmente masas fluidas, cremas, muselinas, y en particular :
- *De 2 a 50 claras de huevo que se montarán a velocidad baja y luego se terminarán con velocidad alta para asegurar una densidad y consistencia inmejorables.*
- *De la misma manera, se puede preparar sin dificultad : bizcochos, mazapän, merengue, crema de mantequilla, soufflé, nata montada, cremas y salsas, quesos batidos, mayonesa.*

Mantenimiento :
- ***NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.*
- ***NO SUMERGIR** el bloque motor en ningún líquido. Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos.*
- *Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente.*
- *Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.*

Se aconseja comprobar periódicamente :
- *el buén estado del cable de alimentación.*
- *la estanqueidad del tubo.*
- *el afilado de la cuchilla.*

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :
Attestons que l'appareil Mixer Junior Combi DYNAMIC est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853.

Service après-vente et garantie :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

Dynamic France S.A.S.
Z.I. du Puy Nardon – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex
Tél. 02 51 63 02 72
Fax : 02 51 63 02 73
e-mail :
dynamic-France@wanadoo.fr

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication.
La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'oeuvre.

La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.
Pour être valable, le bon de garantie doit être :

1- certifié par le vendeur (date et cachet).
2- joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

Instructions pour la réparation de votre appareil :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

Dynamic France S.A.S.
Z.I. du Puy Nardon – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex

Tout retour d'appareil doit être effectué en ***Port payé.***

Conformity statement for health and security :
This machine is in accordance with CE standards and :

Customer service and warranty :
Should your unit require service, verify with your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to :

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

USA Service Centre
Dynamic International Ltd.
East coast : USA N.Y.
320 Road 9
Champlain - 12919 - USA
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

West coast : USA CA.
2301 Sturgis road
Oxnard CA. 93030
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

Warranty :
Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase. DYNAMIC warrants products to be free of manufacturing defects for a period of one year from day of original shipment, covering all parts and labor.

Damage caused by improper use, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its discretion, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

The portion below must be sent to the Service Centre within 10 days from the purchase date.

Konformitätsbescheinigung CE :
Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :
Im Falle einer Funktionsstörung des Junior Combi mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Groupe Nadia GmbH
Dynamic Küchengeräte
Auenheimer Straße 26
77694 Kehl – Neumühl
Tel. : 07851 / 898258
Fax: 07851 / 898259
e-mail : info@dynamicmixer.de

Garantie :
Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile.

Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z.B. durch Fall oder Überansprucchung der Geräte, Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muß die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

Dichiarazione di conformità'alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :
Dichiariamo che l'apparecchio Junior Combi mixer è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 12853.

Garanzia :
I nostri apparecchi sono garantiti 1 anno. Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura, o ad un uso improprio, gli errori di collegamento elettrico e il non rispetto delle condizioni di utilizzo spiegate nel manuale d'uso.

Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere :
1- certificato dal venditore (data e timbro)
2- unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio :
Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

MELCOM s.r.l.
Via Sommacampagna, 20/L
37137 VERONA (ITALIA)
Tel. 0039-045-8647035
Fax. 0039-045-8626141
Servizio Assistenza Dynamic

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

Atestado de conformidad a las normas de higiene et de securidad del trabajo :

Certificamos que el aparato Junior Combi mixer DYNAMIC es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.

Servicio, postventa y garantia :
En caso de averia del aparato DYNAMIC, contactar a su vendedor o enviar su aparato a :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08830 Sant Boi de Llobregat
(ESPAÑA)
Tel. : 93 662 81 61
Fax : 93 662 75 21
e-mail: guerrero.claude@ctv.es

Garantia :
Este aparato está garantizado durante un año Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantia DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantia incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

Para ser válido, este vale de garantia tiene que ser :
1- certificado por el vendedor (fecha y sello)
2- junto al aparato en caso de reparación en garantia.

Instrución para la reparación de su aparato :
En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08830 Sant Boi de Llobregat
(ESPAÑA)

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

Raccordement électrique :
Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.
L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.
Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée.
Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

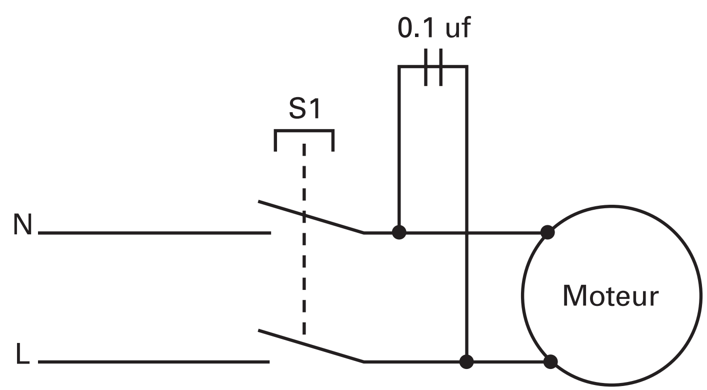
Electrical requirements :
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.
A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket.
Always verify that your power supply corresponds to that indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

Elektrischer Anschluß :
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft.
Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.
Die elektrische Vorsicherung muß durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A abgesichert werden. Benutzen Sie einen einphasigen normalisierten FI-Schutzschalter 10/16 A. Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

Collegamento elettrico :
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra.
Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp.
Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

Alimentación eléctrica :
El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparasitário.
Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

Shéma électrique - Electrical diagram - Elektroplan - Shema elettrico - Esquema eléctrico



Junior Combi

➜ Eclaté – Nomenclature ***Junior Combi***
➜ Schematic and parts list ***Junior Combi***
➜ Explosionszeichnung – Stückliste ***Junior Combi***
➜ Descrizione pezzi di ricambio ***Junior Combi***
➜ Esquema – Nomenclatura ***Junior Combi***

Poignée complète Junior Plus 230V • Complete handle Junior Plus 230V • Griff komplett Junior Plus 230V • Impugnatura completa Junior Plus 230V • Empuñadura equipada Junior Plus 230V	4010
Poignée complète Junior Plus 115V • Complete handle Junior Plus 115V • Griff komplett Junior Plus 115V • Impugnatura completa Junior Plus 115V • Empuñadura equipada Junior Plus 115V	4010.1
Demi poignée inférieure + étiquette Junior Plus 230 V • Half Lower handle + label Junior Plus 230 V • Untere Griffhälfte + etikett Junior Plus 230 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Plus 230 V • Media carcasa inferior + etiqueta Junior Plus 230 V	4011
Demi poignée inférieure + étiquette Junior Plus 115 V • Half Lower handle + label Junior Plus 115 V • Untere Griffhälfte + etikett Junior Plus 115 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Plus 115 V • Media carcasa inferior + etiqueta Junior Plus 115 V	4011.1
Poignée complète Junior Combi 230V • Complete handle Junior Combi 230V • Griff komplett Junior Combi 230V • Impugnatura completa Junior Combi 230V • Empuñadura equipada Junior Combi 230V	4030
Poignée complète Junior Combi 115V • Complete handle Junior Combi 115V • Griff komplett Junior Combi 115V • Impugnatura completa Junior Combi 115V • Empuñadura equipada Junior Combi 115V	4030.1
Demi poignée inférieure + étiquette Junior Combi 230 V • Half Lower handle + label Junior Combi 230 V • Untere Griffhälfte + etikett Junior Combi 230 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Combi 230 V • Media carcasa inferior + etiqueta Junior Combi 230 V	4031
Demi poignée inférieure + étiquette Junior Combi 115 V • Half Lower handle + label Junior Combi 115 V • Untere Griffhälfte + etikett Junior Combi 115 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Combi 115 V • Media carcasa inferior + etiqueta Junior Combi 115 V	4031.1
Demi poignée supérieure Junior Plus et Combi • Half superior handle Junior Plus & Combi • Oberer Halbgriff Junior Plus und Combi • Mezza maniglia superiore Junior Plus & Combi • Media carcasa superior Junior Plus & Combi	9832
Interrupteur gâchette • Unlocking switch • Schalter • Interruttore • Giunto di accoppiamento • Interruptor sin bloqueo	0908
Cordon d'alimentation 230 V • Power cord 230 V • Kabel 230 V • Cavo di alimentazione (V. 230) • Cable de alimentación 230 V	9011
Protection interrupteur • Protection switch • Schalterschutz aus Gummi • Gommini protezione interruttori • Proteción interruptor	9813
Vis de poignée (jeu de 3) • Handle screws (3) • Schrauben für Griff • Viti dell'impugnatura (set 3 pezzi) •Tornillos de carcasa (los 3)	9502
Etiquette d'identification Junior Plus 230 V • 230 V Identification plate Junior Plus • Kennzeichnungsetikett Junior Plus 230 V •Targa d'identificazione Junior Plus 230 V • Placa de definición Junior Plus 230 V	1084
Etiquette d'identification Junior Plus 115 V • 115 V Identification plate Junior Plus • Kennzeichnungsetikett Junior Plus 115 V •Targa d'identificazione Junior Plus 115 V • Placa de definición Junior Plus 115 V	1085
Etiquette d'identification Junior Combi 230 V • 230 V Identification plate Junior Combi • Kennzeichnungsetikett Junior Combi 230 V •Targa d'identificazione Junior Combi 230 V • Placa de definición Junior Combi 230 V	1086
Etiquette d'identification Junior Combi 115 V • 115 V Identification plate Junior Combi • Kennzeichnungsetikett Junior Combi 115 V •Targa d'identificazione Junior Combi 115 V • Placa de definición Junior Combi 115 V	1087
Bande décor • Dynamic label • Band Dynamic • Striscia decorata Dynamic • Cinta decor Dynamic	1027
Variateur 230V • Speed variator 230V • Drehzahlregulierung 230V • Variatore di velocità 230V • Variador 230V	1213
Variateur 115V • Speed variator 115V • Drehzahlregulierung 115V • Variatore di velocità 115V • Variador 115V	1214
Passe-fil 230 V • Exit power cord • Zugentlastung 230 V • Gommino passacavo 230 V • Pasahilos 230 V	0950
Passe-fil 115 V• Exit power cord 115 V • Zugentlastung 115 V • Gommino passacavo 115 V • Pasahilos 115 V	0950.1
Condensateur • Capacitor • Kondensator • Condensatore • Condensador antiparasitario	4012
Accouplement • Coupling sleeve • Kupplung • Giunto di accoppiamento • Acoplamiento motor	4013
Pied (carter, entretoise, cloche, palier) •Tube w/bearing assembly, no shaft • Fuß (Rohr incl. Dichtung, ohne Welle, ohne Messer) • Piede completo (carter, tubo, campana e bronzina) • Pie (carter, tubo, campana, palier inférior)	4007
Bague de roulement • Ring bearing • Lagerring • Anello di scorrimento • Anillo de rodamiento	4006
Carter supérieur • Lower housing • Untere Motorgehäuseabdeckung • Carter superiore • Carter superior	4002
Vis de tirant (jeu de 4) • Spacer screws (4) • Schrauben für Stifte (4) • Viti dei tiranti (set 4 pezzi) •Tornillos de los tirantes (los 4)	7903
Tirant (jeu de 4) • Spacers (4) • Stifte (4) •Tiranti (set 4 pezzi) •Tirantes (los 4)	4005
Moteur + Vis 230 V • Motor & screw & capacitor 230 V • Motor mit Schrauben 230 V • Motore con viti 230 V • Motor con tornillos 230 V	0535
Moteur + Vis 115 V • Motor & screw & capacitor 115 V • Motor mit Schrauben 115 V • Motore con viti 115 V • Motor con tornillos 115 V	0535.1
Cordon 115 V • Power cord 115 V / 115 V Kabel • Cavo di alimentazione 115 V • Cable de alimentación 115 V	9040
Cordon anglais • Power cord UK English Kabel • Cavo di alimentazione inglese • Cable de alimentación inglès	9067
Cordon australien • Power cord australia Australisches Kabel • Cavo di alimentazione australiano • Cable de alimentación australia	9067
Molette variateur • Speed variator knob • Knopf zu Drehzahlregulierung • Pomello del variatore • Maneta de variador	4014
Carter en aluminium • Lower aluminium motor housing • Unterteil Gehäuse • Carter inferiore in alluminio • Carter inferior aluminio	4015
Carter inférieur fouet • Lower motor whisk housing • Unteres Gehäuse/ Rührbesen • Carter inferiore frusta • Carter inferior batidor	4019
Arbre d'attaque équipé • Equipped uppershaft • Welle mit Kupplungsteil und Lager mit Clips • Alberino di attacco completo di mozzo, cuscinetto e anello • Arbol superior equipado	4020
Platine équipée • Plate w/ seals and screws • Scheibe mit Dichtungen und Schrauben • Piastrina completa di bronzine e viti • Platina equipada de arandelas + tornillo	4021
Pignon intermédiaire + axe • Middle gears & shaft • Zahnrad + Achse • Pignone intermedio con alberino • Piñon intermediario + eje	9420
Axe de sortie équipé 2 pignons + goupilles • Equipped output axle w/ 2 gears+pins • 2 Wellen mit Zahnrädern • Coppia pignoni laterali con alberino e spina elastica • Ejes de salida con 2 piñones + 2 grapillas	9421
Embase équipée bagues + joint • Holder assembly w/ 3 bronzes • Gehäuseteil mit Ringen und Dichtungen • Base completa di bronzine e paraolio • Base equipada de arandelas y juntas	9422
Vis d'embase (x4) • Holder assembly screws (4) • Schrauben für Gehäuse • Viti della base x4 •Tornillos de base x4	4022
Outil fouet (x2) • Whisk tool (2) • Rührbesen • Frustini • Varillas	9424
Moyeu d'accouplement • Coupler • Kunststoffkupplung • Mozzo di accoppiamento • Retén de acoplamiento	45123
Goupille 3x14 • Pins 3x14 • Stift 3x14 •Spina elastica 3x14 • Grapilla 3x14	0745
Roulement • Bearing • Kugellager • Cuscinetto • Rodamiento	0601
Arbre d'attaque • Upper driving shaft • Welle • Alberino di attacco • Arbol superior equipado	089947
Circlips • Open head locking washer • Clips • Clips • Circular clips	0766
Pignon d'entrée • Entry gear • Zahnrad .... • Pignone d'entrata • Piñon de entrada	0837
Goupille 2x10 • Pins 2x10 • Stift 2x10 • Spina elastica 2x10 • Grapilla 2x10	0635
Ensemble tube, carter, cloche et palier • Foot assembly with bearing • Führungsrohr, Glocke und Dichtung • Insieme tubo, carter, campana e supporto portabronzina • Conjunto tubo, carter, campana y palier	4016
Arbre de transmission, roulement et accouplement • Kit w/shaft lower bearing and coupling • Welle mit Kugellager und Kupplung • Albero di trasmissione, cuscinetto e giunto di accoppiamento • Arbol de transmisión, rodamiento y acoplamiento	4017
Couteau • Cutter blade • Messer • Coltello • Cuchilla	4004
Bague de roulement • Motor bearing • Kugellager • Anello di scorrimento accessorio mixer • Arandela de rodamiento	4018

